

リサイクルデザイン

R E C Y C L E D E S I G N

2013
No.220

1

横浜型地域貢献企業
最上位認定取得

特集 * お正月のリサイクル歳時記



🎆お正月の🎆 リサイクル歳時記

お正月は、門松を^{よしろ}依り代にして歳神様をお迎えし、
縁起のよい料理を食べて、健康や長寿を願う伝統行事です。
そこで今回は、お正月にちなんで、年末年始に行われる
いろいろな行事をリサイクルの視点から取り上げます。

どんど焼き開催一覧

こどもの国 どんど焼き

📅 2013年1月13日(日) 13:00~15:00
📍 こどもの国・中央広場
☎ 045-961-2111(こどもの国)
📋 先着300名の子どもの焼き芋のプレゼントあり。雨天・強風の場合は14日(祝)に延期。

海の公園 第18回どんど焼き

📅 2013年1月19日(土) 10:00~15:00
📍 海の公園
☎ 045-780-3431 (横浜金沢観光協会)
📋 火入れは13時。荒天時翌日順延

第28回 どんど焼き

📅 2013年1月13日(日) 点火10:00
📍 すみれが丘公園・多目的広場(第1公園横)
☎ 045-594-1971(すみれが丘町内会)
📋 点火は10時。荒天中止。

江ヶ崎八幡神社

📅 2013年1月14日(祝日) 9:00~11:00
📍 横浜市鶴見区江ヶ崎町13

諏訪神社

📅 2013年1月14日(祝日) 9:00~10:00
📍 横浜市港北区綱島東2-10-1



こどもの国の中央広場で行われているどんど焼きの様子



不用になった正月飾りは
どんど焼きに見送ろう

どんど焼きは、小正月(1月15日)に行う火祭りで、門松や注連縄(しめなわ)、書き初め、反故紙などを焼き、その火で焼いた餅をたべて無病息災を願うという伝統行事です。また、灰を持ち帰って家の周りに撒くと病気除けになるとか、書き初めを焼いて炎が燃え上がると字が上達するなどのご利益もあると言われています。

どんど焼きの呼び方は、地域によってさまざまな言い方があり、どんど焼き、左義長(さぎちやう)、三柱(さんちゆう)などと言う地域もあるそうです。いずれにしても、1月15日前後に、全国各地の神社や自治体、学校などで行われている行事なので、皆さんの家の近くでも、きっと毎年行っているところがあるはずです。

今は、祭事的な意味合いがだいぶ薄れてきており、使い終わった正月飾りの処分のためのイベントだと思っている人も少なくないかもしれません。正月飾りは、燃やすごみとしてごみ回収に出しても問題ありません。

年賀状アルバム



1



2



3



4



不用になった古い年賀状の 簡単な保管と処分方法

せんが、お正月という祭事に使用した縁起物ということもあり、天に返す意味でも、ちゃんと焼きて見送りたいものです。

年賀状は毎年届くため、上手に整理し、定期的に処分しないと溜まる一方です。そこで、年賀状を上手に保管するヒントをご紹介します。

ひとつは、デジタルカメラで撮影して現物は処分してしまう方法。写真データにしてしまえば、保管の場所もとらず、整理も簡単にできます。

もうひとつは、年賀状をそのまま製本してアルバムにする方法です。必要なのは市販されている一般的なガムテープだけ。ガムテープの幅は5cmほどなので、ハガキの束が3cmくらいまでは、うまく作れます。

作り方を説明します。写真①のよう

に厚紙などで表紙と裏表紙もあると、本格的なアルバムができます。②ハガキより少し長めに切ったガムテープの中央に、しっかりと束ねたハガキを押しつけて貼ります。左右を折り返して貼り、天地はハガキに合わせて切り落とします。③背になる部分はスプーンなどでこすって、

しっかりと貼ります。④背にタイトルをつければできあがりです。文庫本とほぼ同じサイズなので、本棚に並べて収納が可能です。

最後に年賀状の処分方法について紹介します。個人情報が入っている



年末年始のごみの保管法



ごみ袋があふれてしまった集積場所。ごみの減量は日頃から心がけておきたいですね

年末年始は、ごみの回収がお休みになります。今年は12月30日～1月3日までがお休みです。お正月は、普段よりも多くのごみが出やすいもの。そこで、ごみを少なくする保管法をご紹介します。ポイントは、ごみを小さくすることです。

包装紙類は丸めずにたたむ。紙箱なども平らにして重ねるようにします。缶やペットボトルは潰して小さくします。プラスチックの袋類も丁寧にたためば容量がぐっと小さくなります。生ごみはしっかりと水分をきりましょう。

これらのちょっとした手間で、ごみの容積がいつもの半分くらいになるはずです。



あまったお餅の アレンジ料理レシピ

お正月の料理といえはおせち料理。そしてお餅の料理では、お雑煮と焼き餅が定番です。お餅が嫌いという人は少ないと思いますが、毎年、同じお餅料理を食べていると、飽きるのも早くなり、たまには違うお餅料理はできないものかと思うこともあるのではないのでしょうか。

今は、お餅がいつでもスーパーで買えますから、昔のようにお正月用に用意したお餅が残ってしまつて困つたということはほとんどありません。でも、お雑煮と焼き餅にして

食べたあと、あまつているお餅があるならば、いつもとちよつと違うお餅料理はいかがでしょうか。

インターネットで検索すれば、さまざまなお餅料理のレシピが見つかります。そこで今回は、リサイクルデザイン編集部スタッフがいるいろなお餅料理を作り、その作り方を味を確かめてみました。その中から超簡単で美味しいレシピを厳選してご紹介します。お正月だけでなく、毎日の朝食やおやつ、晩酌のおつまみにもなるお餅料理です。

メイン料理



トマトチーズ雑煮

トマトの酸味とチーズの風味がマッチした食べやすい洋風雑煮

材料 (2人分)

- 切り餅…4個
- 市販のカップスープ(トマト味) …2袋
- ピザ用チーズ…30g
- 刻みネギ(もしくはパセリ) …適量

作り方

- ①餅をトースターでこんがりと焼く。
- ②市販のカップスープを表示どおりに作り、熱いうちにチーズを入れて溶かす。
- ③器に餅を入れ、上からスープをかけ、刻みネギがパセリを振る。

トマト味以外のカップスープもおいしいのでぜひ試してみてください。

おかず つまみ



餅ピザ

朝食やビールのおつまみにもなる満足感たっぷりのお餅のピザ

材料 (2人分)

- 切り餅…2個
- 玉ねぎやピーマンなどお好みの野菜…適量
- ケチャップ…大さじ1
- ピザ用チーズ…軽くひとつまみ

作り方

- ①厚さを半分にスライスした餅をフライパンにならべ、中火で両面色づくまで焼く。
- ②ケチャップをぬり野菜をのせたらフタして蒸し焼きにする。
- ③野菜に火が通ったらチーズをのせて、チーズが溶けるまで蒸し焼きにする。

サラミやゆで卵のスライスなど、好みでいろいろトッピングを楽しんでください。

メイン料理



照り焼き餅チーズ

鳥の照り焼きとチーズがよく合う味付けいらずのお手軽な一品

材料 (2人分)

- 切り餅…4個
- 鳥の照り焼き缶詰…1缶(やきとりでも可)
- 溶けるチーズ…約50g

作り方

- ①餅をサイコロ状にカットし、鳥の照り焼きと軽く和える。
- ②ラップをかけて1分30秒ほどレンジで加熱する。
- ③餅に火が通ったら、チーズを上のにせ、さらに1分30秒ほど加熱する。チーズが溶けて表面が少し焦げてくればできあがり。

オーブンで焼けば、焦げ目がついて香ばしくなり、さらにおいしくなります。

メイン料理



餅カレーグラタン

チーズとゆで卵でボリューム満点味もマイルドに仕上がる餅カレー

材料 (2人分)

- 切り餅…4〜5個
- カレー…適量
- 溶けるチーズ…4枚
- ゆで卵…1個
- 下ゆでしたブロッコリー…適量
- バター、乾燥パセリ…適量

作り方

- ①一口大にした餅を耐熱容器に入れ、餅が半分浸かる水を入れてレンジで温める。
- ②バターを塗った耐熱皿に餅、チーズ2枚を乗せてカレーを注ぎ、ゆで卵、チーズ2枚、ブロッコリーをのせてオーブントースターで5〜8分焼く。
- ①焼き色がついたら乾燥パセリを散らす。

野菜はお好みで変えてもOK。余り物で作れるところもおすすめです。



おかず
つまみ



餅と茄子と大根の揚げ浸し

素揚げした大根の歯ごたえがよく
お餅とつゆとの相性もぴったり

材料 (2人分)

- 切り餅…2個(4等分) ● 茄子…1本
- 大根…5〜6cm ● 醤油…大さじ1
- 小口ネギ…適量
- つゆ(めんつゆ100ml、水100ml、砂糖小さじ1)

作り方

- ① 茄子は乱切りにしてアク抜きをしておき、大根も乱切りにして醤油で下味をつけておく。
- ② 水気を取り片栗粉を軽くまぶした茄子と大根、餅を素揚げにする。
- ③ つゆをひと煮立ちさせて、茄子、大根、餅を入れて、味をなじませてから皿に盛り、小口ネギを散らす。

最後にお好みで七味をかけると、味のアクセントになりますよ。

おかず
つまみ



餅のブリトー

チーズを多めにして風味を出せば
ワインにぴったりのおつまみに

材料 (2人分)

- 切り餅…1個(縦に4等分)
- 餃子の皮…4枚
- 溶けるチーズ…1枚(4等分)
- ハム…1枚(4等分)

作り方

- ① 餃子の皮にハム、餅、チーズをのせ、のり巻きのようにくるりと巻いてブリトーをつくる。
- ② フライパンにクッキングオイルを敷き、その上にブリトーをのせる。
- ③ 大さじ2杯の水を入れ、フタをして5分ほど蒸し焼きにする。餅が柔らかくなったらできあがり。

包む前に胡椒をかけたり、チーズを多めにに入れて海苔を巻いてもおいしいです。

おかず
つまみ



和風ネギ餅

酒のつまみやご飯のおかずにも合う
熱々で食べる和風味のネギ餅

材料 (2人分)

- オリーブオイル…少々
- 長ネギ…1本 ● 切り餅…3個
- 油揚げ…1/2枚 ● かつお節…1袋
- もみ海苔…適量 ● 三つ葉…少々

作り方

- ① 少量のオリーブオイルで斜めに切ったネギと油揚げを炒める。
- ② ネギがしんなりしたら8等分に切った餅と大さじ1の水を入れ、フタをして5分ほど蒸し焼きにする。
- ③ 餅が柔らかくなったら皿に盛り、かつお節、もみ海苔、三つ葉を乗せ、お醤油をかける。

お醤油のかわりに、めんつゆをかけ、お好みで唐辛子をかけてもおいしいですよ。

おやつ
スイーツ



あずきチョコ汁粉

熱々にしたチョコレートが
体の芯から暖めてくれるお汁粉

材料 (2人分)

- お餅…2個 ゆであずき…200g
- ミルクチョコレート…25g
- 生クリーム…30ml(飾り用に少し残す)
- 牛乳…50ml 水…150ml 塩…1つまみ

作り方

- ① 餅は小さくして焼いておく。鍋にゆであずき、水、牛乳を入れ、あずきをつぶすようにして温める。
- ② チョコレートを細かくして、②に加えて温め、チョコレートが溶けたら生クリーム、塩を入れる。
- ③ 焼いた餅を入れ、温まったら器に盛り、残した生クリームを飾る。

最後にバナナやナッツをトッピングしてもおいしいですよ。

おやつ
スイーツ



あんず豆大福

とろけるような餅の食感と
あんずの酸味が利いた上品な大福

材料 (5個)

- 切り餅…4個 ● 黒豆…大さじ2
- 砂糖…大さじ2 ● こしあん…大さじ5
- 片栗粉…適量
- あんず(シロップ漬け)…5個

作り方

- ① 沸騰した湯に餅を入れ、弱火で茹でる。柔らかくなったら湯を捨て、ヘラでブツブツがなくなるまで練り、砂糖を加えてさらに練り、黒豆を混ぜる。
- ② 片栗粉を敷いたバットに①をあけ、表面にだけ粉をまぶして1つに丸める。
- ③ 5つにちぎり、手で丸く伸ばしてこしあんを包み込んだら、上にあんずをのせる。

あんを包むときは、手に片栗粉をつけると丸めやすくなります。

おかず
つまみ



重ね餅のカナッペ

焼き豚の塩味とチーズがマッチして
マスタードがアクセントのカナッペ

材料 (2人分)

- 切り餅…4個 ● 焼き豚…4枚(5mm)
- スライスチーズ…2枚
- 粒マスタード…適量

作り方

- ① 餅は厚さ4等分にスライスしてから半分に切る。焼き豚、チーズも餅と同じ大きさにカットする。
- ② 下から餅、焼き豚、餅、チーズ、餅の順番に重ねる。
- ③ 表面に少し霧吹きしてからラップをふんわりとかけ、電子レンジで温める。餅がとろっとしたら取り出し、粒マスタードをのせる。

焼き豚は少し厚めにする食べ応えが出て、満足感も増します。

あっとほーむな子育てしましょ！

「子どものお小遣い」

お年玉をあげる時期になると、子どものお金の使い方について考えることが増えませんか？ 小さいうちは子どもが欲しいものはパパやママが判断して買えばよいのですが、小学生になると自分で考えて買う練習をさせることも必要になります。お小遣いをどのように与えるのかも、そろそろ決めないといけません。

私が今までお付き合いしてきたママたちの状況と、子どもたちがお小遣いについて話をしている様子を見聞きして感じるのは、お小遣いの与え方で子どもの価値観が違ってくるということです。あまりにもお小遣いを与えないと、衝動に駆られて万引き行為に発展することもあるし、欲しいだけ与えてしまうと友だちにお金をあげてしまい、お金を「物」として捉えるようになってしまいます。以前、フィナンシャルプランナー

が主催する子ども向けのお小遣いセミナーに参加したことがあります。お金をどう使い、どのように管理するかということを子ども自身が考えるというもので、最後はお小遣い帳をきちんとつける方法を教えてくれました。ですが、お小遣い帳は家計簿と同じ。毎日きちんとつけるのはママでさえ苦手な人がいるくらいですから、子どもにとってもそう簡単ではありません。

ある家庭では、お金ではなく子どもが欲しいものをポイント制で与えています。子どもに「して欲しいこと」「してはいけないこと」を教え、して欲しいことができたらにっこりポイント、してはいけないことをしたらしゅんぽりポイントとして差し引きます。ポイントの合計で好きな映画を見に行ったり、千円分の本を買ったり、あらかじめ決めておいた

賞品と交換するそうです。ただお金を与えるのではなく、ポイントを得て、それを欲しいものと交換する方法は、どうしても欲しいものが得られるのかを教えることができます。

子どもたちがお小遣いについてどう思っているのかを聞いていて感じるのは、パパやママが一生懸命に働いて得た大切なお金だということを伝えることが何よりも重要であるということです。たとえ10円であって、働いたからこそ得られる報酬なのです。子どもたちが大人になった時、どのようにお金を得て、どのように使うのが望ましいのか。子どもに与えるお小遣いは、それを教えるための大切な練習です。この機会に、子どもの将来を見据えてお小遣いについて考えてみましょう。

次号では、進級・進学してからの子どもの変化についてお伝えします。



小栗ショウコ

NPO法人あっとほーむ代表理事。横浜市都筑区で学童保育所「あっとほーむ」を運営し、仕事に忙しいママたちの子育てを支援している。
www.npoathome.com





RD NEWS

環境絵日記の各種展示会が 横浜市内各所で開催

10月下旬から11月終わりにかけて、環境絵日記の展示会が市内4カ所で開催されました。10月28日のリサイクルデザインフォーラムの会場で表彰された「環境絵日記2012」優秀特別賞受賞22作品の展示に加え、瀬谷区役所では環境絵日記応募作品の中から瀬谷区内の小学生が描いた9作品も展示されました。

今年はどの作品も色遣いがきれいで、子ども達が一生懸命考えたアイデアや提案は大人も感心させられるほどの作品でした。

開催場所

- 横浜市区役所1階&地下1階
- 瀬谷区役所2階
- 環境絵日記2012作品展 in JICA横浜
- 環境絵日記2012作品展 in NTT東日本



小学校や自治会で 出前講師を開催しています！



リサイクルデザインでは、横浜市内の小学校や町内会・自治会などで、日々現場で働いているリサイクル業者による「リサイクル教室」を開催しており、皆さまから好評を得ております。11月初めに実施した戸塚区の秋葉小学校への出張講師では、リサイクルについて子供たちがもっと参加できる機会を増やしたいとの要望があり、組合で実施している分別体験を子供たちができるよう2回教室を開催し、その後発表会を見に行きました。子供たちから御礼状もいただきました。

学校での環境教育・環境学習の機会などに、どうぞご利用ください。

●次号予告

2月号は
「資源物の持ち去り」がテーマだよ！



月刊リサイクルデザイン

2013年1月号 通巻220号 2012年12月25日発行

発行所：横浜市資源リサイクル事業協同組合
〒221-0054 横浜市神奈川区山内町13番地
TEL：045(444)2531 / FAX：045(444)2532
<http://www.recycledesign.or.jp>

発行人：高田哲二 編集人：藤本達也 印刷：大日本印刷株式会社
発行部数：91,100部

本誌は古紙70%の再生紙と環境にやさしいNonVOCインキ、油性インキ「SOYA-eシリーズ」を使用しています。

VOC
FREE

大人気！りくみのトレペ

再生紙100%のトイレトペーパー。芯なしタイプで、1ロール130mと通常の2倍の長さがとってもお得です。

1パック6ロール入り・8パック1ケース

ご注文は

1ケース(8パック)から 価格は3,180円

●お問い合わせ・ご注文

横浜市資源リサイクル事業協同組合 事務局 山中

TEL：045-444-2531 E-mail：mail@recycledesign.or.jp



リターナブルびんのリサイクル専門家として
一企業としては小さな力かもしれないが
組合を通じて力を合わせ、社会貢献していきたい



Recycle Designer Profile

HIROSHI TERANISHI 10

寺西容器店代表。飲食店などで利用されているリターナブルびんを扱う。最近では缶やペットボトルなどの需要が多くなり、リターナブルびん専門業者は貴重な存在となっている。

横浜市資源リサイクル事業協同組合 びん委員会委員長